

<b>Makronbunde</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
100 g marcipan 200 g sukker 2 æggehvider 1 spsk. mel	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li> <li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li> <li>3. <b>Tænd ovnen på ca. 160 grader - ikke varmluft</b></li> <li>4. Kom marcipan og sukker i en røremaskine med K-spade</li> <li>5. Når marcipan og sukker er helt fint delt- eller marcipanen rørt helt ind i sukkeret, det må <b>IKKE</b> være klumpet - tilsættes hviderne</li> <li>6. Tilsæt nu melet</li> <li>7. Smørres tyndt ud i aluform eller på bagepapir - 1-2 stk.</li> <li>8. Bages i ca. 20 min. til den er helt gylden</li> <li>9. Afkøles helt før brug - kan fint gemmes til senere brug i plastpose - <b>ikke</b> køler eller fryser</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
Hvis du har mulighed for at få fat på nogle runde aluforme med kant på ca. 24 cm, så er det lettest at bruge, ellers smørres massen ud på bagepapir - når du så skal have bunde af, så vend den om og smør bagepapiret med lidt vand, så er bunden lettere at få af papiret.	

Birte Kjærs